



| le savoir vivant |

OENOTOURISME

stratégies • concepts • solutions

Ateliers pour cadres, entrepreneuses et
entrepreneurs du secteur vitivinicole valaisan

08 avril 2017 de 09h00 à 12h45
salles 211-213

UNIL - SITE DE SION

Chemin de l'Institut 18, 1967 Bramois

Infos et inscriptions : david.picard@unil.ch | www.unil.ch/igd

Unil
UNIL | Université de Lausanne

Institut de géographie
et durabilité

Objectif : les ateliers introduisent à différentes innovations actuellement observées dans le domaine de l'œnotourisme mondial. L'objectif est de présenter aux professionnel-le-s valaisan-ne-s des stratégies, concepts et solutions qui peuvent aider à la création de nouveaux produits, l'optimisation des lieux de visite, la fidélisation de la clientèle et la facilitation logistique des ventes directes de vins.

Ces ateliers utilisent des données recueillies lors d'une étude comparative de 2016 en Afrique du Sud, Chine, Autriche, France, Portugal et États-Unis. Cette dernière a été financée par l'Institut de géographie et durabilité et la Faculté des géosciences et de l'environnement de l'Université de Lausanne.

Public cible : cadres du secteur vitivinicole valaisan, chef-fe-s d'entreprises, responsables de communication, de marketing et de stratégie, jeunes entrepreneuses et entrepreneurs, créatrices et créateurs de start-ups, chargé-e-s de mission, directrices et directeurs de services publics.

Cas d'étude utilisés :

- Bordeaux, France
- Alentejo, Portugal
- Ningxia Province et ChangYu Winery, Chine
- Burgenland, Autriche
- Stellenbosch et Constantia, Afrique du Sud
- Napa et Sonoma, Etats-Unis

Contact : Prof. David Picard, Université de Lausanne, site de Sion

Participation gratuite mais soumise à inscription auprès de david.picard@unil.ch

PROGRAMME



09h00 INTRODUCTION ET BIENVENUE

09h15-09h45

ATELIER 1 : CONSIDÉRATIONS STRATÉGIQUES

- Objectifs stratégiques et échelles d'activité
- Modèles de gestion et structures opérationnelles
- Choix de localisation d'activités œnotouristiques

09h45-10h15

ATELIER 2 : PRODUITS ŒNOTOURISTIQUES

- Formes et types de dégustation
- Visites guidées et non-guidées
- Co-création de l'expérience

10h15-10h45

ATELIER 3 : ESPACES ŒNOTOURISTIQUES

- Architectures
- Structure de l'espace
- Design et ambiances

10h45-11h15 Pause-café

11h15-11h45

ATELIER 4 : PLUS-VALUES

- Merchandising
- Emballages, personnalisation
- Enfants, chiens et autres chouchous des clients

11h45-12h15

ATELIER 5 : LOGISTIQUE DES VENTES DIRECTES

- Coopératives de vente / commercialisation (labels)
- Clubs de vin
- Envoi de petites quantités (national/international)

12h15-12h45

ATELIER 6 : PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

- Évènementiel
- Gastronomie, F&B
- Marchés, bars à vin, écoles de vin, etc.

12h45 Fin